

POLÍTICA DA QUALIDADE E DA SEGURANÇA ALIMENTAR



A Iberopasta fabrica e comercializa massas alimentícias de qualidade por forma a satisfazer e superar as expectativas dos seus clientes, assente nos seguintes pilares:

INOVAÇÃO, criação e desenvolvimento de produtos de composições variadas contribuindo para experiências gastronómicas diferenciadoras.

BEM-ESTAR dos colaboradores é uma preocupação da gestão de topo, como tal assegura condições de segurança e saúde no trabalho através da implementação de medidas de prevenção de danos para a saúde e doenças profissionais.

EXCELÊNCIA na comunicação contínua e interativa com todos os intervenientes no negócio, de modo a garantir a sua sustentabilidade.

RIGOR no planeamento dos processos de forma a sustentar fortes relações com os nossos clientes, fornecedores, colaboradores e outras partes interessadas.

OTIMIZAÇÃO contínua dos seus processos e produtos garantida pela atualização regular da competência dos seus colaboradores, por forma a garantir a melhoria contínua do seu sistema de gestão.

PRODUÇÃO de massas alimentícias garantindo o cumprimento dos requisitos da qualidade e segurança alimentar, do cliente, legais e normativos de forma planeada e eficaz.

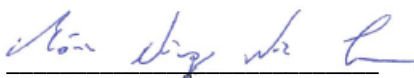
AMBIENTE protegido através da prevenção da poluição e da utilização eficiente dos recursos.

SEGURANÇA Alimentar e Qualidade dos produtos de acordo com os requisitos das normas ISO 22000:2005 e ISO 9001:2015.

TECNOLOGIA avançada de forma a otimizar os processos, eliminar erros, reduzir desperdícios, aumentar a produtividade e a eficiência.

APRENDIZAGEM pela aplicação das ferramentas do sistema integrado de gestão permite o planeamento, execução, monitorização e correção das atividades da organização e o envolvimento dos colaboradores.

12 de Abril de 2018


(Gerente, Mário Diogo Correia)